

Barbecue € 33,50

Vlees en vis

Malse gemarineerde lendenbiefstukjes
In cajunkruiden gemarineerde kippenpootjes
Pittig worstje met knoflook en kruiden
Saté van pittig gemarineerd kippenvlees
Zalmfilet in foliepakketjes

Salades

Brabantse rundvleessalade
Tortelinnisalade met groenten in een frisse dressing
Salade Caprese
Mozzarella met tomaten en basilicum
Aardappelsalade met bieslook
Vers gesneden fruitbowl

Sauzen

Cocktailsaus
Zigeunersaus
Knoflooksaus
Satésaus

Geserveerd met Turks brood, waldkornbrood, kruidenboter en tomatentapanade

(*) Niet verkrijgbaar op de White Cloud en de Viking

Tafelgarnituren (prijzen p.p.)

Luxe roomboterzoutjes en nootjes	€ 2,90
Gemarineerde olijven en gerookte amandelen	€ 2,90
Bitterballen (3 p.p.)*	€ 3,95
Hollandse Nieuwe Haring met zuur (2 p.p.)	€ 4,95
Old Amsterdam kaas en Spinata Romana worst	€ 3,95
Brood met olijven- en tomatentapanade	€ 3,95
Crudités, rauwkost assortiment met dipjes	€ 3,95
Uitgebreid bittergarnituur (warm)*	€ 4,95

Met onder andere bitterballen, vlammetjes, kaassouflés en krokantjes

Deksman Diner € 34,00

Amuse (2 p.p.) € 3,95
Canapé kruidenroomkaas met een zongedroogd tomaatje
Canapé met filet American en fijne uitjes

Voor- hoofdgerechten Buffet € 26,00
Hollandse preisoep met gehaktballetjes

~

Beenham met honingmosterdsaus
Gebakken heekfilet met spinaziesaus
Roergebakken bloemkool met rozijnen en tomaat
Huisgemaakte aardappelpuree

~

Brood & Boter

Nagerecht € 5,00
Luchtige vanille mousse

Matrozendiner € 40,00

Amuse (2 p.p.) € 6,25

Serranoham met ananaschutney

Gerookte zalm met creme fraîche en bieslook

Voor- hoofdgerechten Buffet € 32,50

Huisgemaakte Franse uiensoep

~

Varkenshaasmedaillons in een zoete paprika saus

Atlantische tongfilet met haricot verts in dragonsaus

Gele rijst met seizoensgroenten

Gekookte krieltjes met peterselie

~

Diverse broodsoorten met kruidenboter en olijventapanade

Nagerecht € 7,00

Luchtige vruchtenmousse met vers fruit

Stuurmansdiner € 46,00

Amuse (2 p.p.) € 6,90

Carpaccio met balsamicopesto en Panna Gradana

Hollandse garnalen met pernod en bieslook

Voor- hoofdgerechten Buffet € 35,75

Luxe waterkerssoep

~

Pittige kip met tomaten-olijvensaus

Tongrolletjes in wittewijnsaus

Penne pasta in een romige saus

Gebakken rozevalaardappeltjes met rozemarijn en tijm

~

Diverse broodsoorten met roomboter en olijventapanade

Nagerecht € 8,15

Luchtige chocolademousse met geslagen room

Schippersdiner € 52,50

Amuse (2 p.p.) € 9,25

Salade van groene asperges en pijnboompitjes

Tonijntartaar met kappertjes en limoendressing

Voor- hoofdgerechten Buffet € 40,00

Salade niçoise

~

Kalkoenbiefstukjes met een mosterdsaus

Gebakken tilapiafilet met tomatenmarmelade

Italiaanse groentenschotel

Huisgemaakte aardappelgratin

~

Diverse broodsoorten met kruidenboter en tomatentapanade

Nagerecht € 8,70

Huisgemaakte tiramisu

Kapiteinsdiner € 57,00

Amuse (2 p.p.) € 9,80

Lolly van kalfsmuis met een tonijn crème

Tomatenbavarois met een interieur van mozzarella

Voor- hoofdgerechten Buffet € 43,35

Salade van asperges en kip

~

Ballotine van kip, gevuld met tutti frutti

Picata van witvis met een tomatensaus

Gemengde seizoensgroente

Gekookte witte rijst

Romige aardappelpuree

~

Diverse broodsoorten met kruidenboter en olijventapanade

Nagerecht € 8,95

Coupe met vers fruit en een vanille sabayon

Voor de vegetariërs

Voor- hoofdgerechten Buffet € 35,50

Tomaten-paprika soep / Salade Caprese met rucola sla

~

Wrap met gegrilde groente en geitenkaas

Lange zoete paprika gevuld

met bospaddestoelen-risotto

Penne pasta met kruidenroomsaus

Huisgemaakte aardappelgratin

~

Diverse broodsoorten met roomboter en olijventapanade

Nagerecht € 15,50

Parade van verschillende nagerechten in buffetvorm

Warme flensjes in een sinaasappel likeur saus, Soesjes gevuld met slagroom en overgoten met pure chocolade, Mini bavaroise in diverse smaken, Salade van seizoensvruchten,

Bosbessen sorbetijs, Tiramisu

Esta Italiano € 49,25

Amuse (2 p.p.) € 6,90

Spiesje met mozzarella en zontomaat

Canapé met rundercarpaccio en parmezaanse kaas

Voor- hoofdgerechten Buffet € 38,25

Tomaten-paprika-roomsoep met verse basilicum

~

Saltimbocca in een eigen jus

Lasagne van verse en gerookte zalm

Risotto met fungi en Spaanse kruiden

Pomodori tomaten met pesto

Italiaanse salade met paprika, olijven, salami en ossentong

~

Focaccia met tapanade

Nagerecht € 7,90

Pannacotta met fruit

Op z'n Hollands € 32,75

Amuse (2 p.p.) € 3,95

Blokjes belegen kaas

Plakjes ossenworst

Voor- hoofdgerechten Buffet € 25,25

Hollandse tomatensoep met verse groentes

~

Krokante speklapjes

Hollandse gehaktballen in eigen jus

Stampot andijvie met spekjes en mosterd

Huisgemaakte aardappelgratin

Stampot snijboontjes

Appel compote

Nagerecht € 5,00

Huisgemaakte appelgebak met slagroom

Como Espana € 49,75

Amuse (2 p.p.) € 7,95

Canapé met Spaanse blauwadreskaas en gepocheerde peer

Vitello Tonnato, mals kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Voor- hoofdgerechten Buffet € 38,25

Serranoham met meloen en vijgenschutney

~

Gestoofde kippenboutjes in een honing-mosterdsaus

Gebakken mulfilet met zoete paprika salsa

Aardappeltortilla's in Spaanse kruiden en knoflook

Tuinboontjes in droge sherry

~

Olijvenbrood met aioli en tapanade

Nagerecht € 7,90

Crème de Catalana

Uit het mooie Marokko € 48,50

Amuse € 4,95

Kisir > Salade van gebroken tarwe met tomaten, komkommer, uitjes, sla, tomatenpuree en verschillende kruiden

Bardakalti lahmacun > 3 bladerdeeghapjes met gehakt

Voor- hoofdgerechten Buffet € 37,50

Harirasoep en/of Baysrasoep

Konijn met groenten uit de Tajine

Etlı guvec > Ovenschotel met lamsgehakt

Coban salatasi > herdersalade

Pirinc & bulgur pilavi

Witte en rode rijst, Cous Cous

**

Nagerecht € 8,10

Variatie van nagerechten met baklava, keşkül en rijstpudding begeleid met Turkse Thee

Uit in het zonnige Turkije € 48,50

Amuse € 4,95

Yaprak sarma > Rolletjes wijnbladeren gevuld met rijst

Sigari Boregi > Bladerdeegjes met kaas

Voor- hoofdgerechten Buffet € 37,50

Ezogelin Corbasi > Linzensoep

Zeytinli morina > kabeljauw met olijven

Guvec tavuk > ovenschotel met kip

Coban salatasi > herdersalade

Pirinc & bulgur pilavi

Witte en rode rijst

Nagerecht € 8,10

Variatie van nagerechten met baklava, keşkül en rijstpudding begeleid met Turkse Thee vervaardigd en geleverd door

La Cuisine Ottoman (HELAL)

Uit het verre Oosten € 35,50

Gerechten

Ayam Asem Manis > Kippenvlees in zoetzure saus met ananas

Kaeng karee kai > Romige Thais kip-kerrieschotel

Daging Rendang > Rundvlees met kokosmaak

Nuea pad kanaa > Zacht gekruid rundvlees met broccoli in oestersaus

Rempah Bali > Pittige gehaktballetjes in speciale Balinese saus

Saté Ayam > Gegrilde kipsaté met malakkasaus

Tjap Tjoy > Chinese groenteveriatie

Pak pad ruam mit > Thaise groenteveriatie

Sambal Goreng Boontjes > Boontjes en bamboespruiten in hete saus

Mie of Nasi Goreng (vegetarisch)

Geserveerd met Atjar Tjampoer, kroepoek en sambal